BRINKMANN®

PARRILLA A CARBÓN CON AHUMADOR DE BARRIL
BARREL CHARCOAL SMOKER & GRILL

MANUAL DEL PROPIETARIO
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN
OWNER'S MANUAL
ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



AVISO PARA EL INSTALADOR:
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA
LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE

⚠ WARNING
READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.


Importado por/Imported by:
Servicios Home Depot, S.A. de C.V.
Ricardo Margain Zozaya 555, Edif. A,
Fraccionamiento Parque Corporativo Santa
Engracia San Pedro Garza García N.L.
C.P. 66267 Tel. 81 81 55 70 00





IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.
EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠
ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.
¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
- NO use la parrilla sin la bandeja para carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para carbón mientras contiene brasas calientes.
- Debe mantenerse un espacio apropiado de 3 m entre la parrilla y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando la parrilla. No sitúe la parrilla debajo de un alero u otra área cerrada.
- Para uso exterior únicamente. No opere la parrilla en áreas interiores o cerradas.
- Para uso doméstico únicamente. No use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.
- Recomendamos que utilice un Encendedor para Chimenea a Carbón para evitar los peligros asociados con el fluido de encendido de carbón. Si decide usar fluido de encendido, sólo use fluido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el fluido de encendido y el carbón antes de usar el producto. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.
- Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas de la parrilla abiertas hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el fluido de encendido se consuma. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
- Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una explosión y causar graves lesiones personales.
- Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.
- Coloque la parrilla en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando la parrilla está en uso.
- No deje la parrilla desatendida cuando esté en uso.
- Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente precavido y siga las instrucciones en la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual.
- No guarde ni use la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables ni donde pudiera haber vapores inflamables presentes.
- No guarde el fluido de encendido u otros líquidos o materiales inflamables debajo de la parrilla.
- Sea precavido cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija puede estar caliente cuando la rejilla está en uso.
- Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

  La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:
  - NO trate de mover la parrilla.
  - Apoye la parrilla para que no se mueva accidentalmente.
  - Use guantes protectores o guantes para el horno.
  - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
  - NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.



⚠ ADVERTENCIA

- Cuando cocine en la parrilla, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y producir una llamarada. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. No use agua para apagar incendios causados por grasa.
- Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamaradas
- No exceda los 204 °C de temperatura. No permita que el carbón y/o la leña hagan contacto con las paredes de la parrilla. Si hacen contacto, se reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar la parrilla para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando quiera alcanzar algo o debajo de la parrilla.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de abrirla por completo. Si la tapa no está completamente abierta, puede caerse a la posición cerrada y producir lesiones
- Si hay viento, sitúe la parrilla en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa, las puertas y la chimenea para apagar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje la superficie debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Limpie bien la parrilla después de cada uso y aplique una capa ligera de aceite vegetal al interior para evitar la oxidación. Cubra la parrilla para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva la parrilla para evitar las esguinces y lesiones a la espalda.
- Recomendamos que tenga a mano un extinguidor de incendios. Consulte con la autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
- No se recomienda usar accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular ya que pueden causar lesiones personales o daños materiales.
- Guarde la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a la parrilla excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual.
- Deseche todos los materiales de empaque en la forma debida.

SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.







INSTRUCCIONES DE ARMADO

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.
(Teléfono válido sólo en E.U.A.)

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

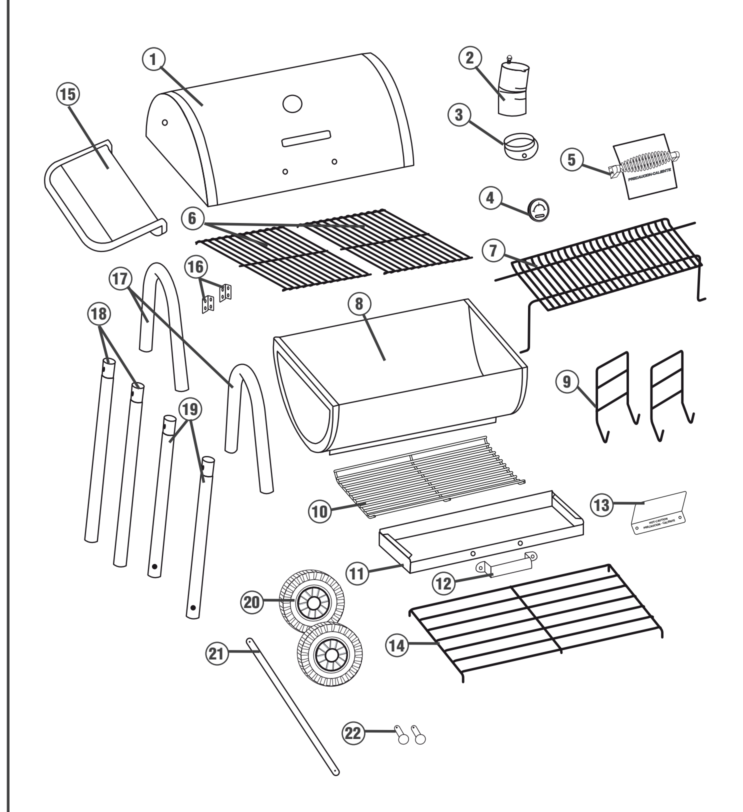
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar este ahumador de barril:

- Alicates
- Destornilladores Phillips y de punta plana
- Llave ajustable

LISTA DE PARTES - Barril:

1. 1 Tapa
2. 1 Chimenea
3. 1 Soporte para la Chimenea
4. 1 Calibrador de Temperatura
5. 1 Manija de la Tapa con Escudo Térmico
6. 2 Rejillas para Cocinar
7. 1 Estante para Calentar
8. 1 Caja de Fuego
9. 2 Ajustador de la Rejilla de Carbón de Leña
10. 1 Rejilla de Carbón de Leña
11. 1 Bandeja para la Ceniza
12. 1 Manija de la Bandeja para la Ceniza
13. 1 Escudo Térmico de la Manija de la Bandeja de Ceniza
14. 1 Estante
15. 1 Estante Lateral
16. 2 Paneles Fijos del Estante Lateral
17. 2 Patas Superiores
18. 2 Patas Izquierdas Inferiores
19. 2 Patas Derechas Inferiores
20. 2 Ruedas
21. 1 Varilla del Eje
22. 2 Tapas para las Ruedas

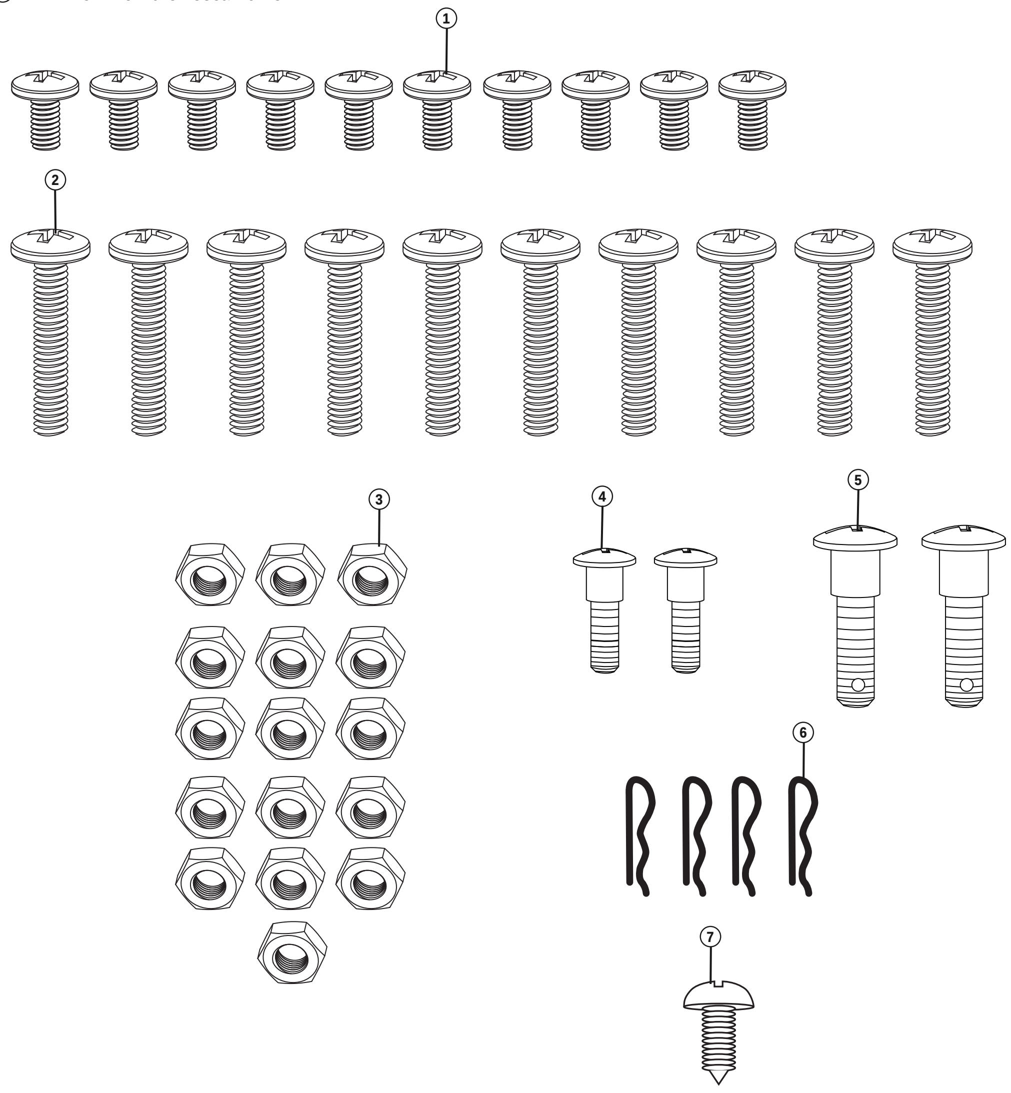


PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, SÍRVASE VISITARNOS EN LÍNEA EN:

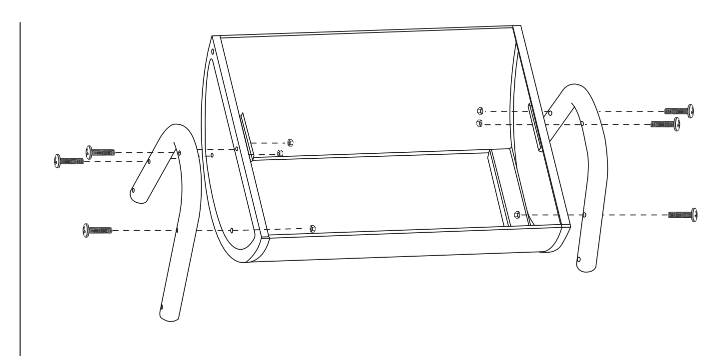
WWW·BRINKMANN·NET

Contenido de la bolsa de partes

① 10 M6 X 12 mm Pernos
② 10 M6 X 40 mm Pernos
③ 16 M6 Tuercas
④ 2 M6 X 12 mm Pernos de Hombro de Cabeza Phillips
⑤ 2 M6 X 25 mm Pernos de Hombro de Cabeza Phillips
⑥ 4 Chavetas
⑦ 1 Tornillo Autorroscante #8

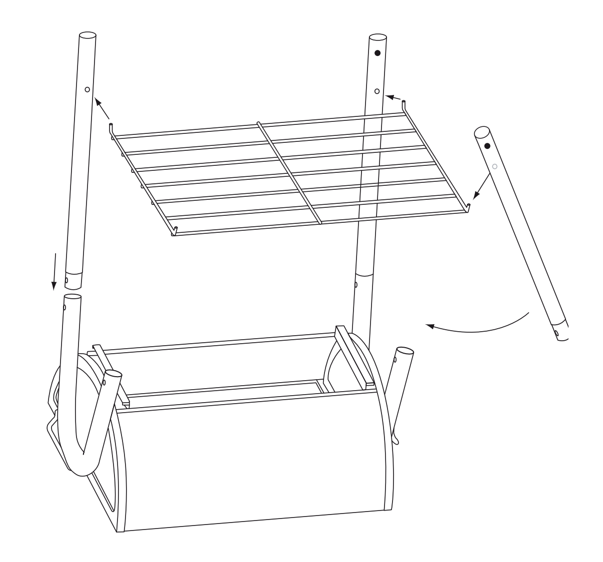


parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado. Coloque la parrilla de costado para comenzar el armado.



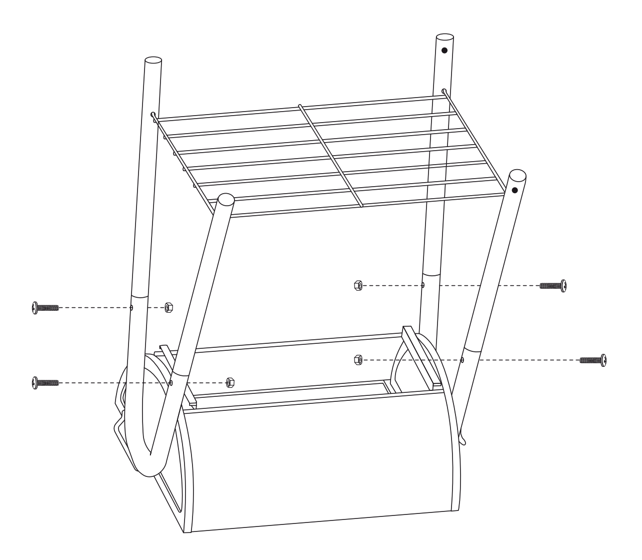
Paso 1

Sujete las patas superiores a la caja de fuego de la parrilla usando seis pernos M6 X 40 mm y seis tuercas M6.



Paso 2

Inserte las patas más bajas en las patas superiores, cerciorándose que los agujeros del estante queden mirando al interior. Sujete el estante inferior insertando los pernos del estante en los agujeros de la pata como se muestra. Sujete las otras dos patas más bajas sobre los pernos de estante, después inserte en las patas superiores.



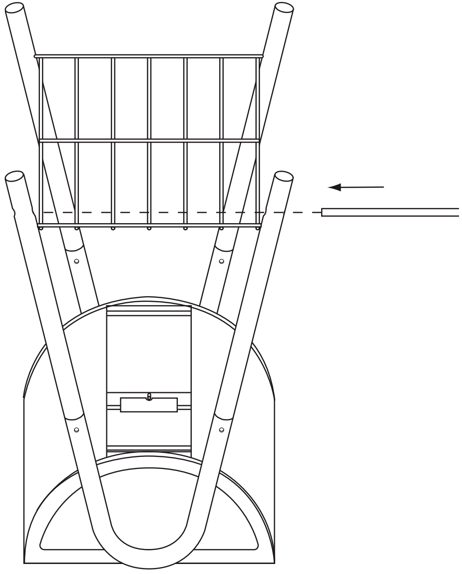
Paso 3

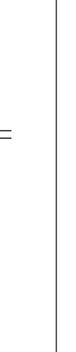
Asegure las cuatro patas usando cuatro pernos M6 X 40 mm y tuercas M6.











Paso 4

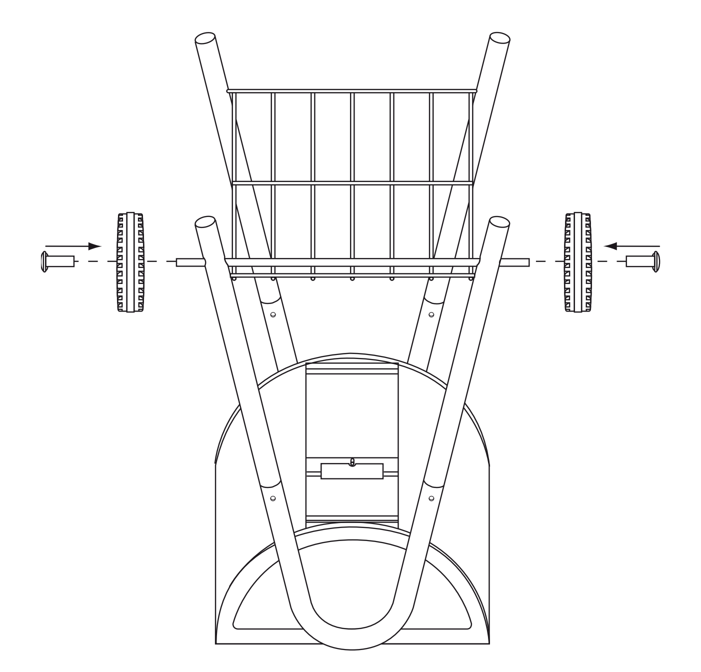
Sujete la varilla del eje a través de las patas derechas como se ilustra.





Paso 5

Sujete las ruedas y tapas de las ruedas a la varilla del eje como se ilustra.

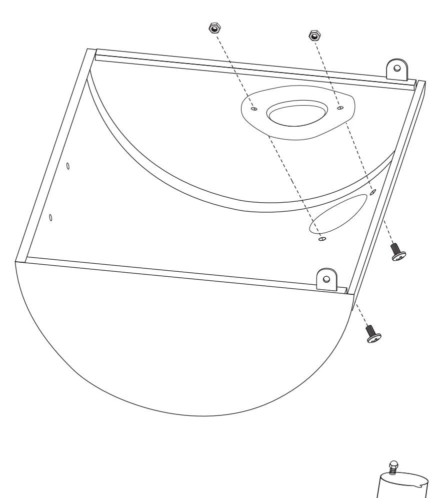






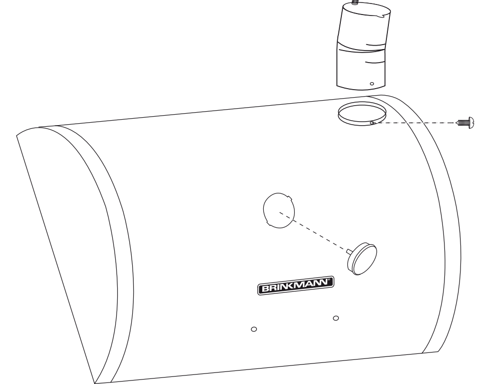
Paso 6

Sujete el soporte para la chimenea a la tapa usando dos pernos M6 X 12 mm y dos tuercas M6.



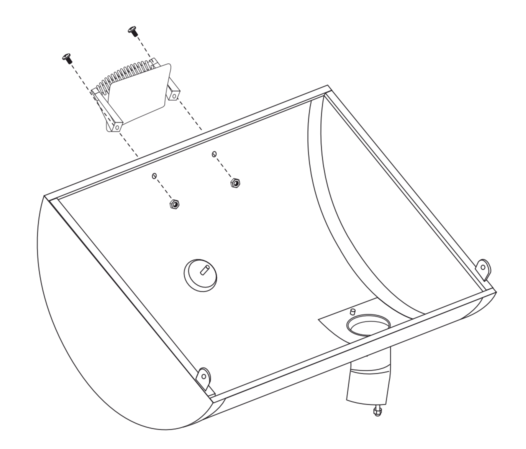
Paso 7

Para instalar el calibrador de temperatura en el agujero de centro en la tapa de la parrilla, dé vuelta a la derecha a la posición vertical. Sujete la chimenea al soporte de la chimenea con un tornillo autorroscante #8 como se muestra.

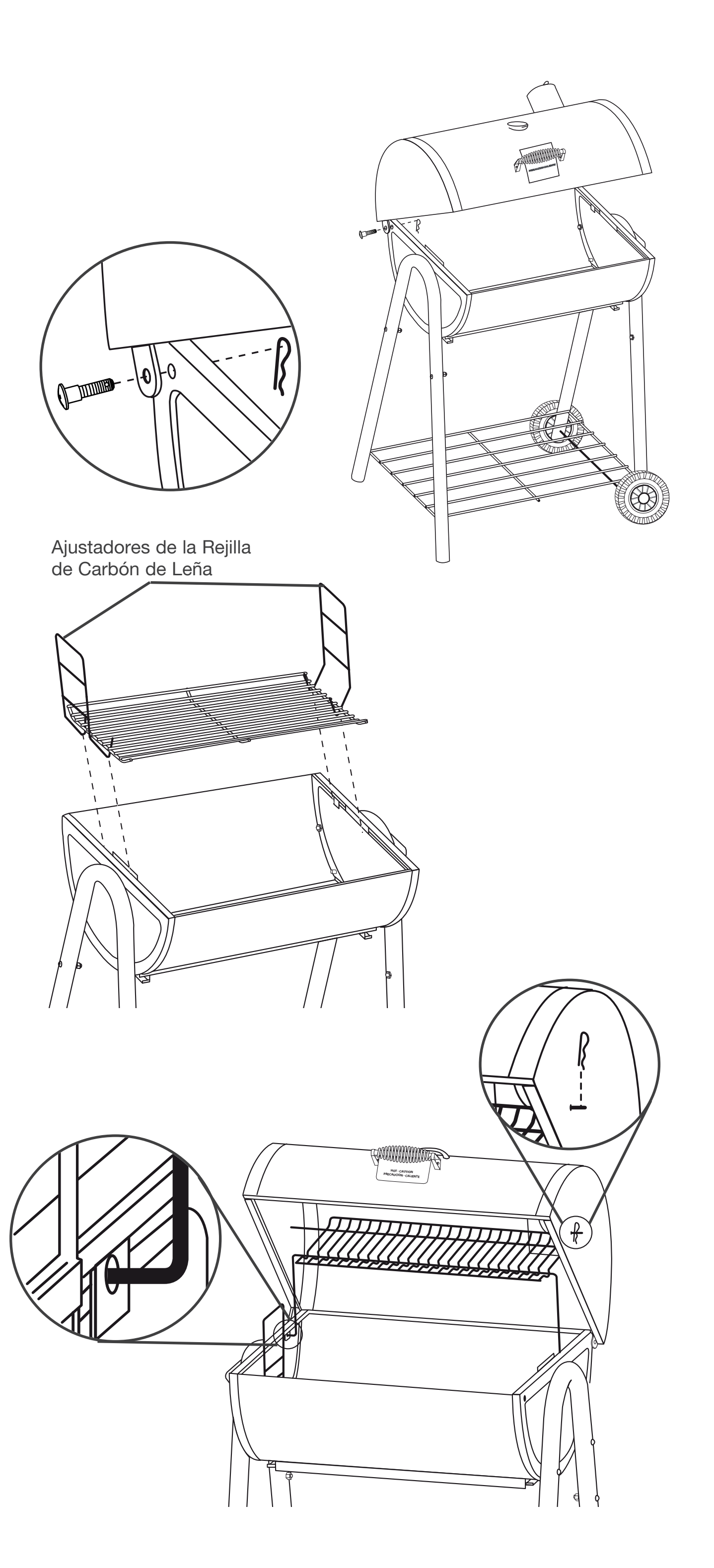


Paso 8

Asegure la manija para asar a la tapa de la patilla usando dos pernos M6 X 12 mm y dos tuercas M6.







Paso 9

Sujete la tapa a la caja de fuego usando dos pernos de hombro de cabeza phillips M6 X 25 mm y chavetas.

Paso 10

Cuelgue las rejilla de carbón de leña en la caja de fuego como se muestra.

⚠ **ADVERTENCIA** : Nunca cuelgue la rejilla de carbón de leña de los ajustadores de la rejilla de carbón de leña.

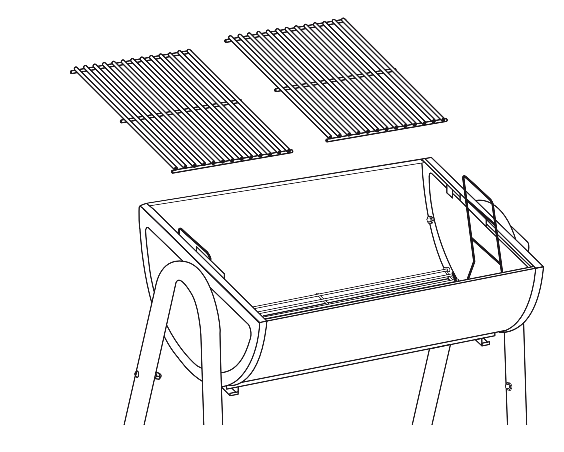
Paso 11

Inserte el estante que se calienta a través de los agujeros en la tapa de la parrilla y después inserte las patas del estante que se calientan a través de los agujeros en la parte inferior de la parrilla. Asegure usando dos chavetas.



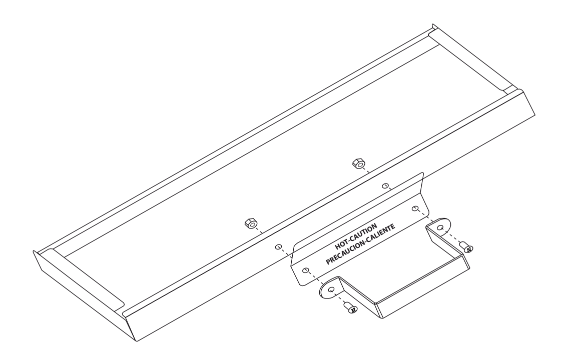
Paso 12

Coloque dos rejillas para cocinar en la caja del fuego.



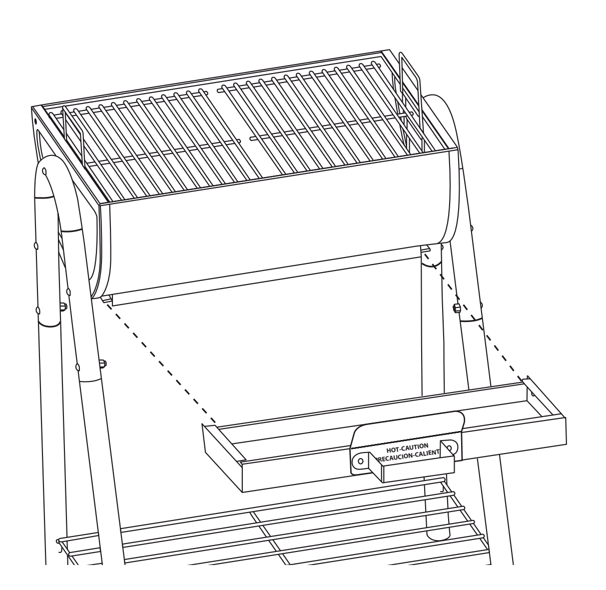
Paso 13

Sujete la manija de la bandeja de ceniza y el escudo térmico de la manija de la bandeja de ceniza con dos pernos M6 X 12 mm y dos tuercas M6.

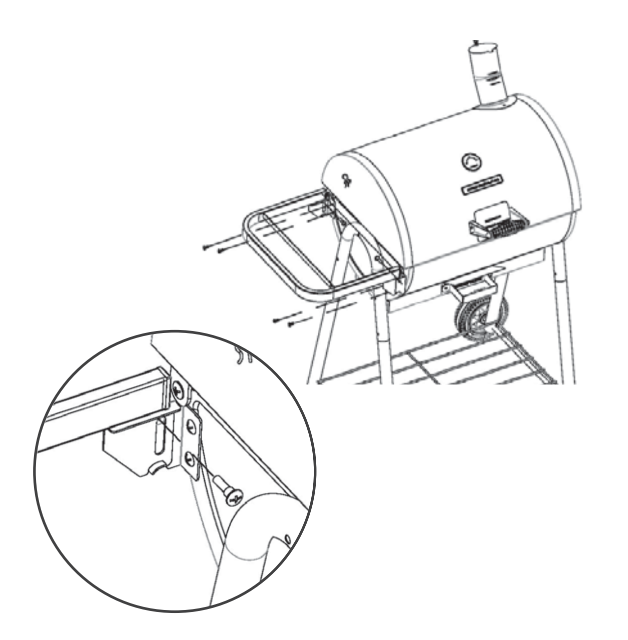


Paso 14

Inserte la bandeja de ceniza en los soportes según lo ilustrado.



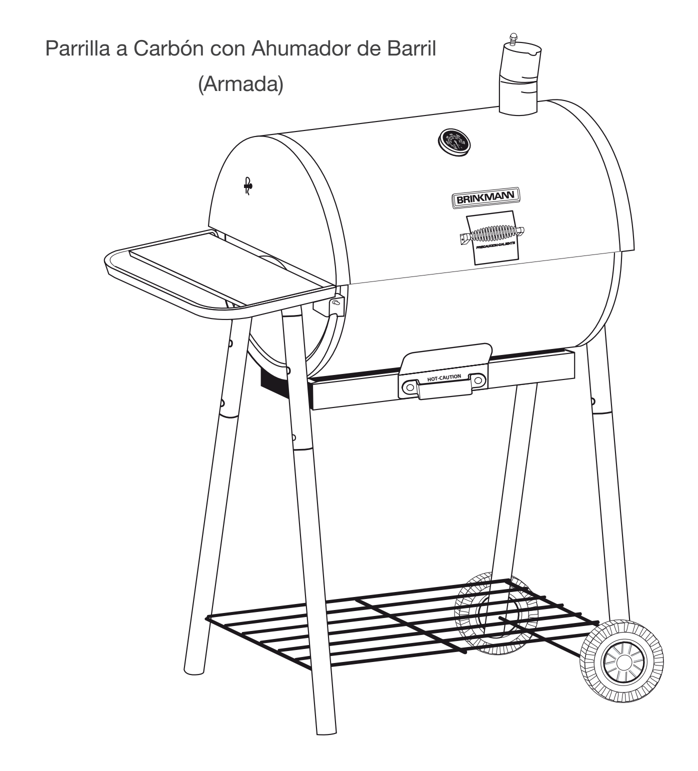




Paso 15

Sujete los paneles fijos del estante lateral a la cámara de combustión usando cuatro pernos M6 X 12 mm. Luego asegure el estante lateral a los paneles fijos del estante lateral con dos pernos de hombro de cabeza phillips M6 X 12 mm como se muestra.

Parrilla a Carbón con Ahumador de Barril (Armada)









PREPARACIÓN PARA EL USO E INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.

Curado de la parrilla

Antes de usar el Ahumador de Barril Brinkmann, siga las instrucciones a continuación para curarla. El curado de la parrilla reducirá al mínimo los daños al acabado exterior y eliminará el olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada en el Ahumador Brinkmann de Barril.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el Ahumador Barrel directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.
(Teléfono válido sólo en E.U.A.)

Paso 1

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores del ahumador Barrel, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a la rejilla para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

Paso 2

La bandeja de ceniza debe estar siempre en su lugar.

Paso 3

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el ahumador Barrel (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 907 g a 1.133 kg de carbón. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de rejilla para carbón.

ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 6

Comience con 907 g a 1.133 kg de carbón. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de la rejilla para carbón en el fogón.

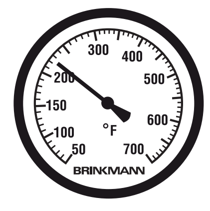


Paso 4

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 minutos a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 5

Abra el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Con la tapa de la parrilla abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla.



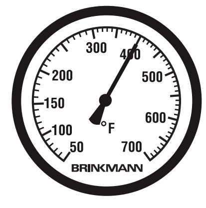

ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

Paso 6

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, cierre la tapa. Deje que la temperatura alcance 121 °C en el termómetro. Mantenga esta temperatura durante 2 horas.

Paso 7

Aumente la temperatura a aproximadamente 204 °C. Esto puede lograrse abriendo el regulador de tiro de la chimenea y añadiendo más carbón y/o leña (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora, luego deje que la unidad se enfríe por completo.





NOTA: Nunca exceda una temperatura de 204 °C en la cámara de cocción. Es importante no rayar o frotar el exterior del ahumador durante el proceso de curado.

IMPORTANTE: Para proteger la parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse periódicamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el ahumador directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252. (Teléfono válido sólo en E.U.A.)

AHORA EL AHUMADOR BRINKMANN BARREL ESTÁ CURADO Y LISTO PARA EL USO.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.

Cómo ahumar

Paso 1

Coloque rejillas para cocinar en la cámara de cocción, luego siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender el ahumador. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla de Barril (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Coloque cuidadosamente 907 g a 1.133 kg de brasas calientes sobre la parrilla para carbón.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Coloque 907 g a 1.133 kg de carbón sobre la rejilla para carbón.

Paso 2

La bandeja de ceniza debe estar siempre en su lugar.

Paso 3

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 minutos a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 4

Abra el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Con la tapa del fogón abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa.



ADVERTENCIA: De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

Paso 5

Con las brasas ardiendo bien, agregue trozos de leña cuidadosamente con tenazas largas para cocinar (ver las secciones "Leña de sazonado" y "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

Paso 6

Coloque las rejillas para cocinar sobre los rebordes de apoyo de la parrilla. Use los ajustadores de la rejilla para carbón para situarla en el nivel más bajo.

 **ADVERTENCIA:** Nunca cuelgue la rejilla de carbón de leña de los ajustadores de la rejilla de carbón de leña.

 **ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

Paso 7

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar lejos de los carbones y cierre las tapa.

Paso 8

La temperatura ideal para ahumar es entre 79 °C y 121 °C. Para cortes grandes de carne, permita aproximadamente 1 hora de tiempo de cocción por cada 453 g de carne. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 9

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

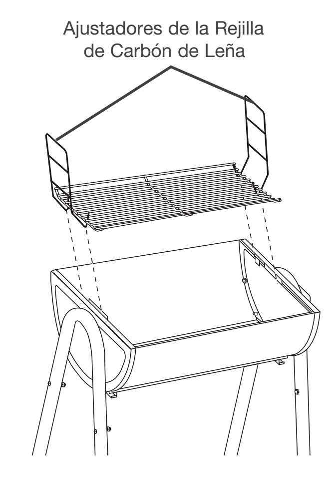
Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de abrir la tapa para inspeccionar la comida. Al abrir la tapa, se permite que se escape el calor y el humo, prolongando el tiempo de cocción necesario.

Los alimentos más cercanos al carbon se cocinarán y dorarán más rápido. Cambie de posición los alimentos en la mitad del ciclo de cocción. Si los alimentos están demasiado dorados o demasiado ahumados, envuélvalos en papel de aluminio después de las primeras horas de ahumado. Esto permitirá que los alimentos continúen cocinándose sin dorarse o ahumarse más.

Cuando cocine pescado o cortes de carne sin grasa, puede ser conveniente ahumar con agua para que los alimentos no se sequen. Antes de encender el carbón, coloque la rejilla para carbón en el nivel más bajo. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la rejilla para el carbón y la rejilla para cocinar como recipiente para agua. Coloque el recipiente de metal sobre la rejilla para carbón debajo las rejillas para alimentos y para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 3/4 lleno.

 **PRECAUCIÓN:** Siempre use guantes para el horno para protegerse las manos. El líquido en el recipiente para agua estará muy caliente y puede quemar o escaldar. Siempre permita que el líquido se enfríe por completo antes de manipular el recipiente. No permita que se evapore todo el líquido del recipiente para agua.

 **PRECAUCIÓN:** La rejilla para carbón debe ajustarse al nivel más bajo. Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.



ADVERTENCIA: Nunca cuelgue la rejilla de carbón de leña de los ajustadores de la rejilla de carbón de leña.

Consejos para ahumar o cocinar al vapor







Cómo cocinar a la parrilla en la cámara de cocción

Paso 1

Quite las rejillas para cocinar de la cámara de cocción y póngalas a un lado. Coloque el conjunto de la rejilla para carbón en el nivel más bajo de la cámara de cocción.

Paso 2

La bandeja de ceniza debe estar siempre en su lugar.

Paso 3

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores de la Parrilla de Barril, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a la rejilla para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

Paso 4

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla de Barril (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 907 g a 1.133 kg de carbón. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de la rejilla para carbón.



ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 7

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 907 g a 1.133 kg de carbón. Coloque el carbón en el centro de la rejilla para carbón.

Paso 5

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 minutos a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 6

Abra el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Párese atrás y encienda cuidadosamente el carbón. Con la tapa de la cámara de cocción abierta, deje que el carbón arda hasta que quede cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la cámara de cocción.



ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.







Paso 7

Use guantes para el horno y coloque las rejillas para cocinar sobre los bordes de apoyo de la cámara de cocción.

 **ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

Paso 8

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre la tapa de la parrilla. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 9

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual.

Leña de Sazonado



Para dar a los alimentos su sabor ahumado favorito, experimente con trozos o briquetas de leña de sazonado como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquita. La mayoría de la madera de los árboles frutales puede usarse para sazonar y ahumar. No use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Los trozos de leña o astillas de 7.6 cm a 10 cm de largo y 2.5 cm a 5 cm de espesor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, remójela en agua 30 minutos o envuelva cada trozo en papel de aluminio y perfore agujeros pequeños en el papel de aluminio para producir más humo y evitar que la leña arda demasiado rápido. No se requiere mucha leña para lograr un buen sabor ahumado. Una cantidad recomendada para el Ahumador Barrel es 5 ó 6 trozos o astillas de leña. Experimente usando más leña para obtener un sabor ahumado más fuerte o menos madera para un sabor más suave.

No debe ser necesario agregar más leña de sazonado durante el proceso de cocción. Sin embargo, puede ser necesario si se cocinan trozos muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones en la sección “Cómo añadir carbón/leña mientras cocina” de este manual para evitar las lesiones.

Cómo Regular el Calor

Para aumentar el calor y la circulación de aire, abra por completo el regulador de tiro de la chimenea. Si el aumento en la circulación de aire no eleva lo suficiente la temperatura, quizá deba añadir más leña y/o carbón. Siga las instrucciones en la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual.

Para mantener la temperatura, puede ser necesario añadir leña y/o carbón durante el ciclo de cocción.

NOTA: La leña seca produce más calor que el carbón, así que puede ser conveniente aumentar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura. La madera dura como el roble, nogal, mezquita o de árboles frutales es un excelente combustible debido a la temperatura a la que arde. Cuando use leña como combustible, asegúrese que la madera esté seca. NO use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.





Cómo agregar carbón/leña mientras cocina

Puede ser necesario añadir carbón y/o leña para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

Cómo agregar carbón/leña en la cámara de cocción

Paso 1

Apártese y abra cuidadosamente la tapa de la cámara de cocción. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

Paso 2

Use guantes para el horno para retirar la comida y las rejillas para cocinar.

Paso 3

Apártese a una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.


ADVERTENCIA: Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

Paso 4

Cuando las brasas estén ardiendo bien nuevamente, use guantes para el horno y reinstale la rejilla para cocinar y la comida.

Paso 5

Cierre la tapa de la cámara de cocción y deje que los alimentos continúen cocinándose.






SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre deje que el ahumador y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el ahumador desatendidas. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.
- Se deben remover las brasas y cenizas restantes del la parrilla antes de dejarlo desatendido. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje bien la superficie debajo y alrededor del la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Deje que la bandeja de ceniza y su contenido se enfríe por completo antes de quitarla. Deseche el contenido correctamente.
- Cubra y guarde la parrilla en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.

Cuidado y mantenimiento apropiados

- Cure la parrilla periódicamente durante todo el año para protegerlo contra la oxidación excesiva.
- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para la Parrilla a Carbón con Ahumador de Barril directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252. (Teléfono válido sólo en E.U.A.)
- Lave las rejillas para cocinar y la rejilla para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Si observa oxidación en la superficie exterior de la parrilla, limpie y pula el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina. Retoque el área con una pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.




IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL 
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Brace grill so the unit does not accidentally move.
  - Wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.






⚠ WARNING

- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid, doors and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.





ASSEMBLY INSTRUCTIONS

READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

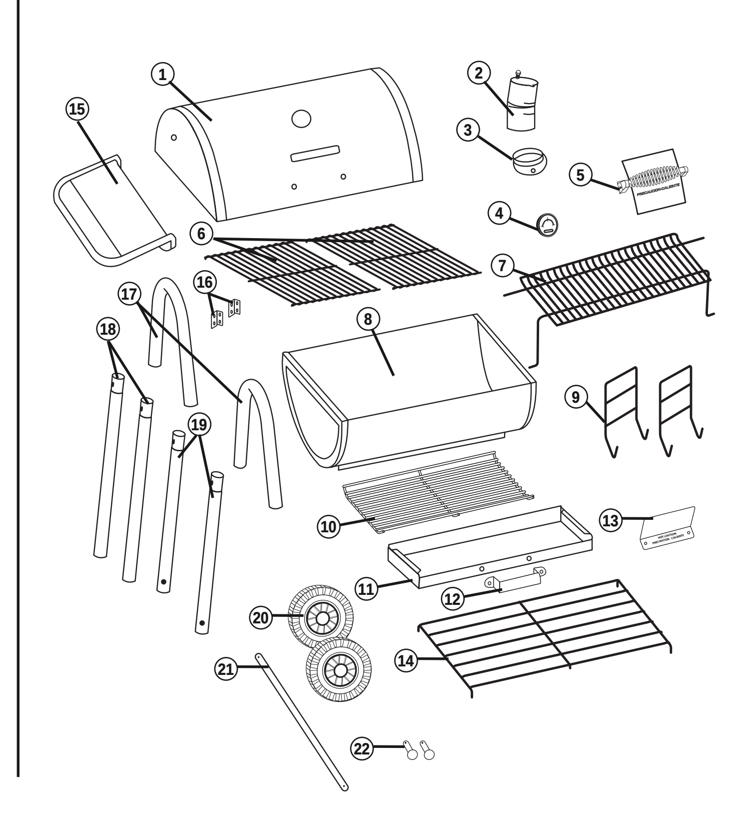
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Barrel:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

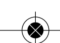
PARTS LIST - Barrel:

1. 1 Lid
2. 1 Smokestack
3. 1 Smokestack Bracket
4. 1 Temperature Gauge
5. 1 Lid Handle with Heat Shield
6. 2 Cooking Grills
7. 1 Warming Rack
8. 1 Fire Box
9. 2 Charcoal Grate Adjusters
10. 1 Charcoal Grate
11. 1 Ash Tray
12. 1 Ash Tray Handle
13. 1 Ash Tray Handle Heat Shield
14. 1 Shelf
15. 1 Side Shelf
16. 2 Side Shelf Fixed Panels
17. 2 Upper Legs
18. 2 Left Lower Legs
19. 2 Right Lower Legs
20. 2 Wheels
21. 1 Axle Rod
22. 2 Wheel Caps



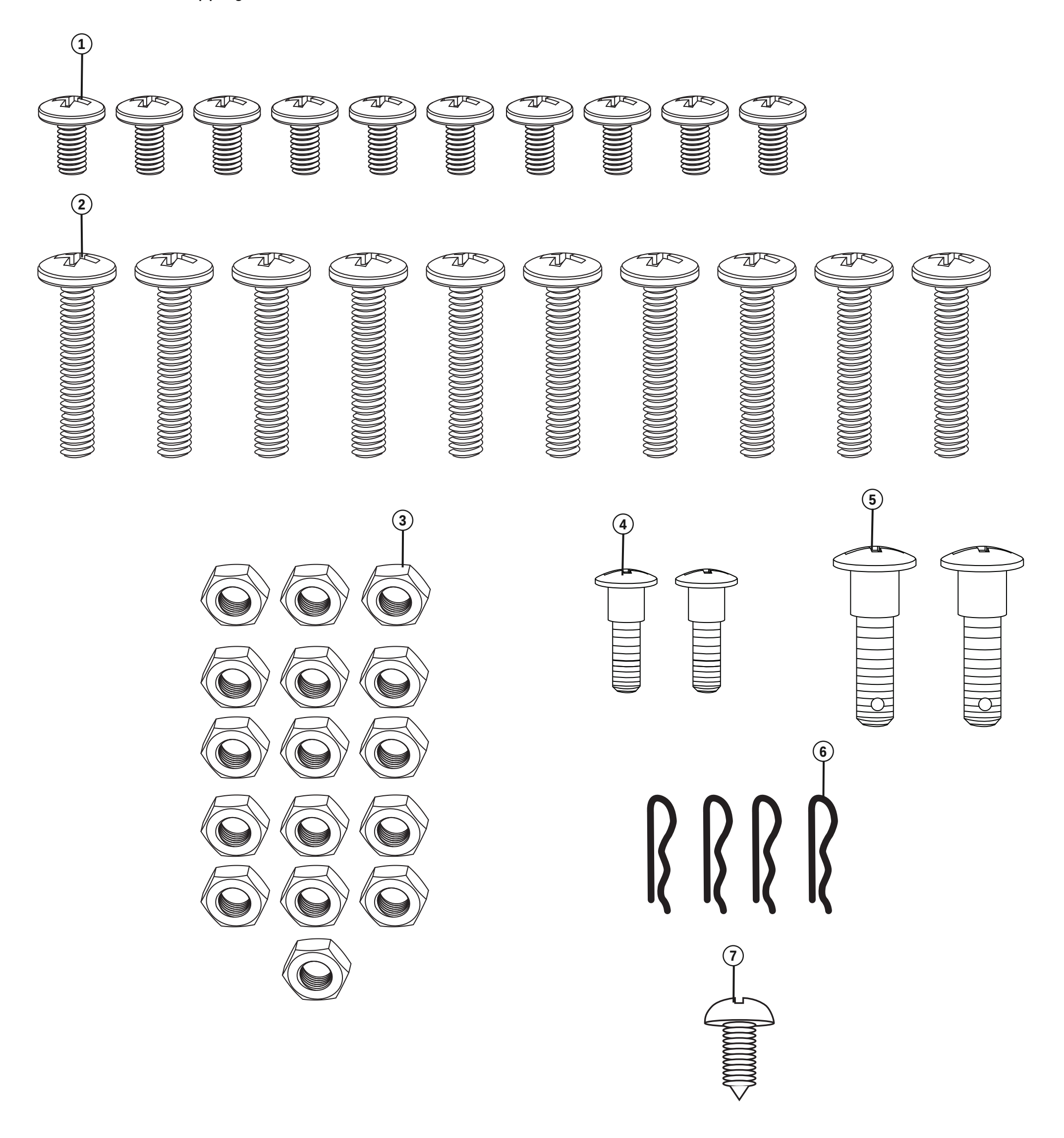
FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

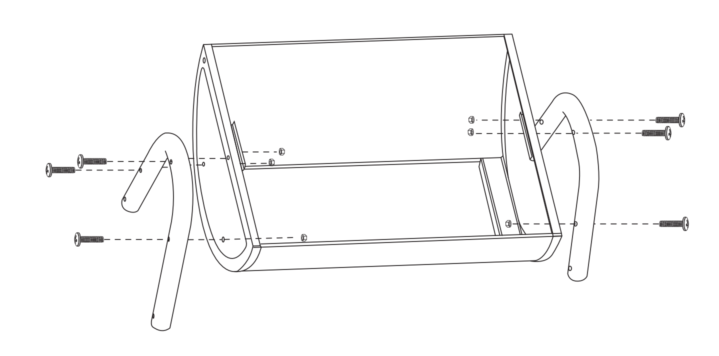


Parts Bag Contents

1. 10 M6 X 12 mm Bolts
2. 10 M6 X 40 mm Bolts
3. 16 M6 Nuts
4. 2 M6 X 12 mm Phillips Head Shoulder Bolts
5. 2 M6 X 25 mm Phillips Head Shoulder Bolts
6. 4 Cotter Pins
7. 1 #8 Self-Tapping Screw

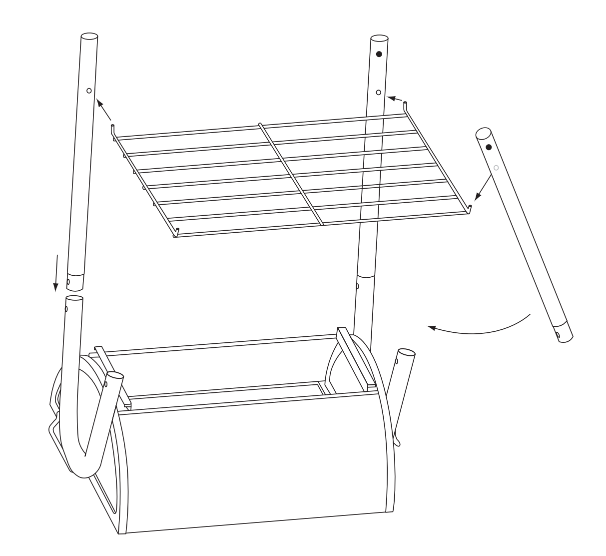


Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.



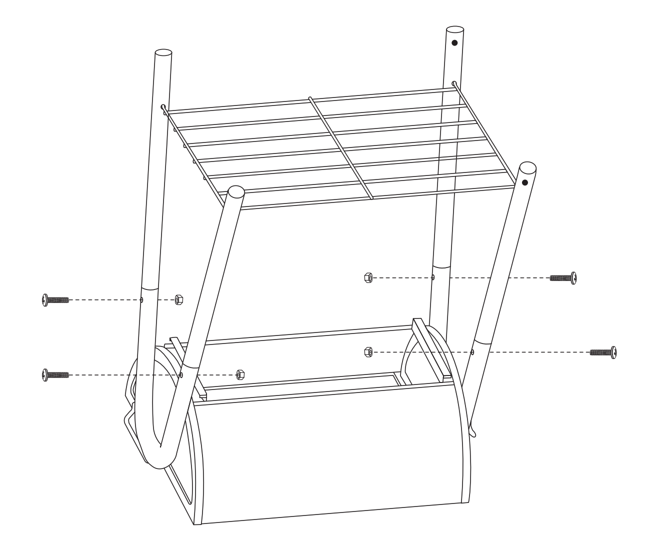
Step 1

Attach upper legs to firebox of grill using six M6 X 40 mm bolts and six M6 nuts.



Step 2

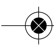
Insert lower legs into upper legs, making sure the holes for the shelf face inward. Attach bottom shelf by inserting shelf pins into leg holes as shown. Attach other two lower legs onto shelf pins, then insert into upper legs.



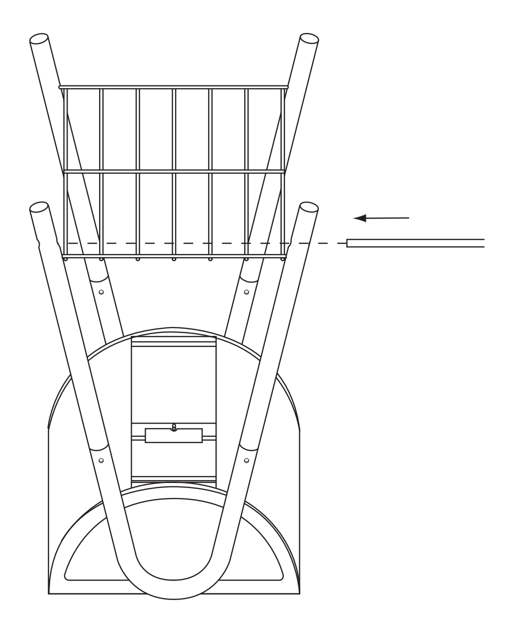
Step 3

Secure four legs using four M6 X 40 mm bolts and M6 nuts.







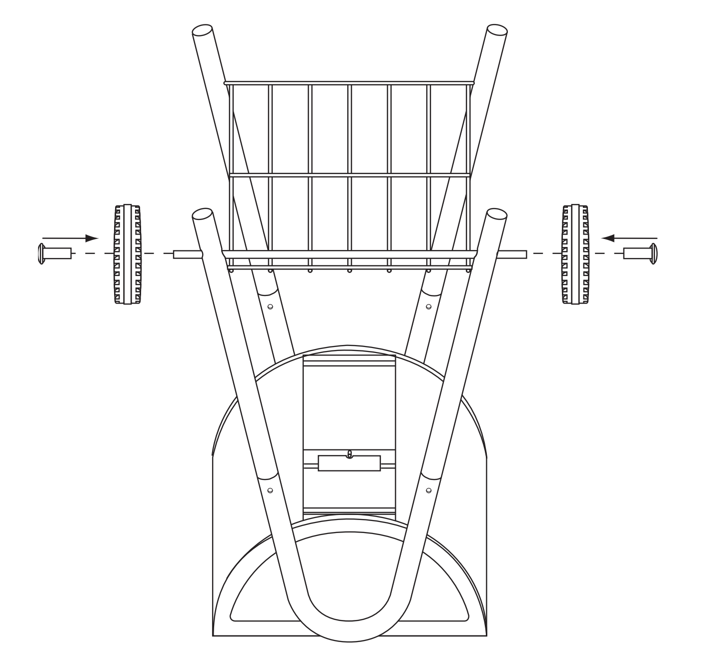


Step 4

Attach axle rod through right side legs as illustrated.







Step 5

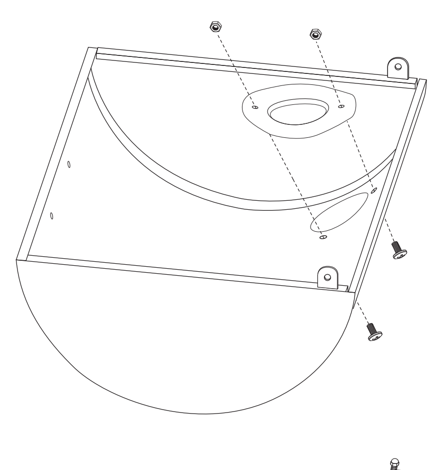
Attach wheels and wheel caps to axle rod as illustrated.





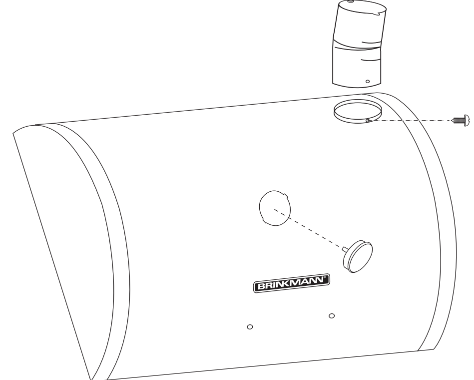
Step 6

Attach smokestack bracket to lid using two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.



Step 7

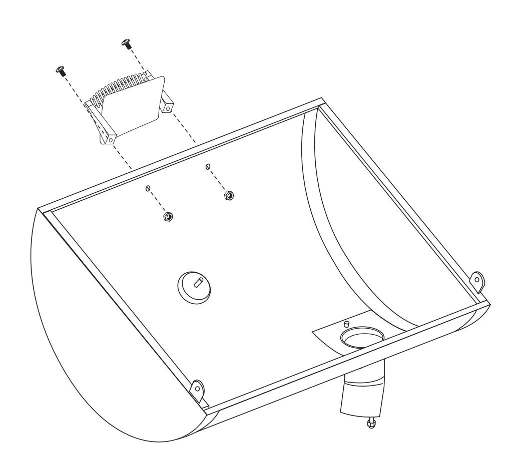
To Install the temperature gauge insert into center hole on grill lid, then turn it clockwise to upright position. Attach smokestack to smokestack bracket using a #8 self-tapping screw as shown.





Step 8

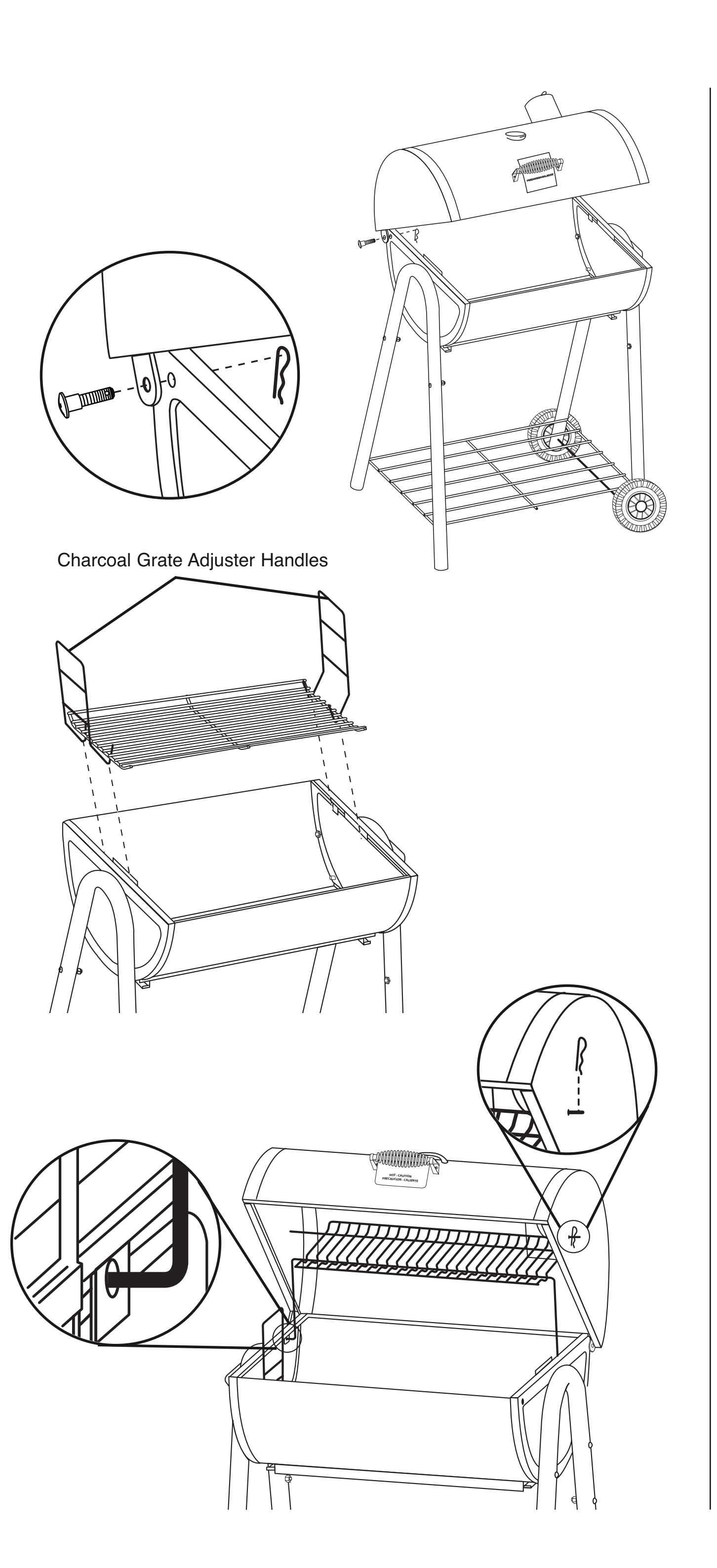
Secure handle supports to grill lid by using two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.











Step 9

Attach lid to fire box using two M6 X 25 mm phillips head shoulder bolts and cotter pins.

Step 10

Hang the charcoal grate in the firebox as shown.

WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

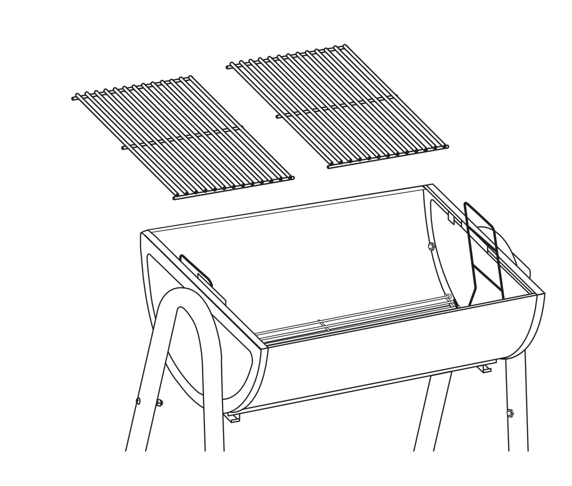
Step 11

Insert warming rack through holes in grill lid and then insert the warming rack legs through the holes in the grill bottom. Secure using two cotter pins.



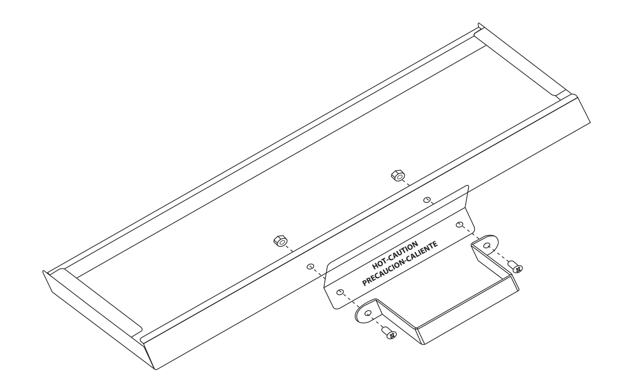
Step 12

Place two cooking grills into the fire box.



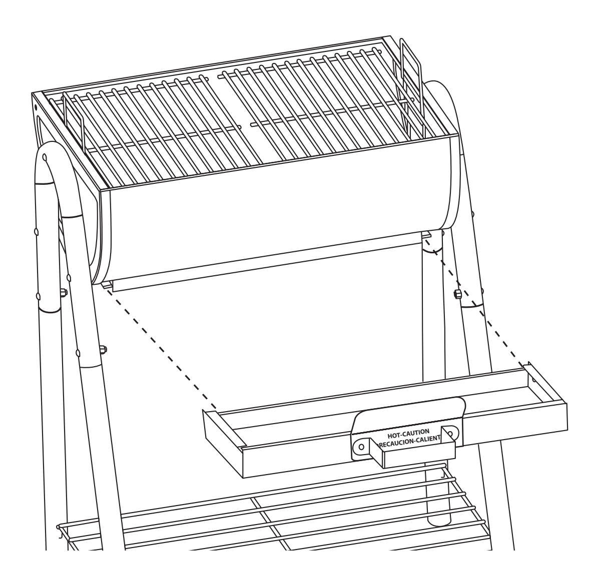
Step 13

Attach the ash tray handle and the ash tray handle heat shield with two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.



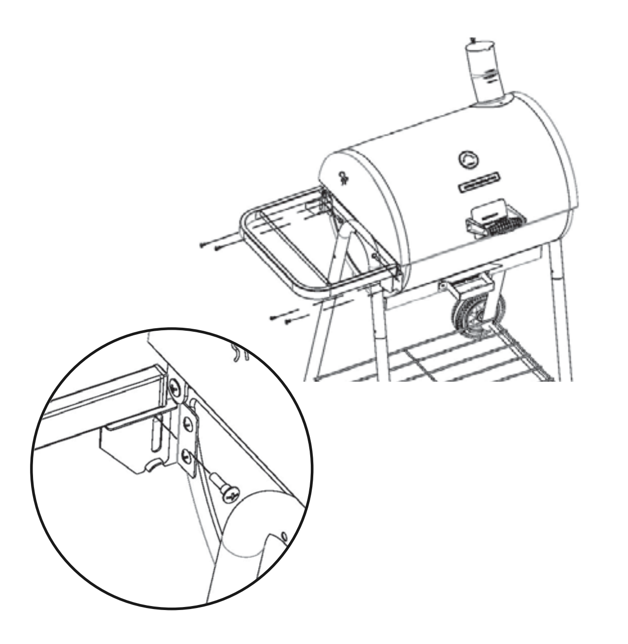
Step 14

Insert the ash tray into the brackets as illustrated.









Step 15

Attach the side shelf fixed panels to the firebox using four M6 X 12 mm bolts. Then secure the side shelf to side shelf fixed panels using two M6 X 12 mm phillips head shoulder bolts as illustrated.

Barrel Smoker
(Assembled)







PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill

Prior to your first use of the Brinkmann Barrel, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Barrel.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Barrel may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Barrel including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).



WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2 ½ pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.



WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6

Start with 2 - 2 ½ pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the smokestack damper halfway. When charcoal is burning strong, carefully place the hot coals in center of charcoal grate.

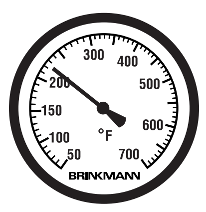


Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 5

Open the smokestack damper half way. With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid.





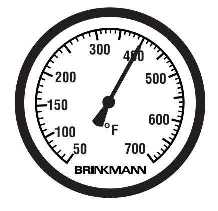
WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 6

With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 250°F on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

Step 7

Increase the temperature to approximately to 400°F. This can be achieved by opening the smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.



NOTE: Never exceed a temperature of 400°F in cooking chamber. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover can be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

YOUR BRINKMANN BARREL IS NOW CURED AND READY FOR USE.





OPERATING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Smoking

Step 1

Place cooking grills in cooking chamber, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).



WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 2 - 2 ½ pounds of hot coals on charcoal grate.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Place 2 - 2 ½ pounds of charcoal on charcoal grate.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 4

Open the smokestack damper half way. With lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing lid.



WARNING: Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.



Step 5

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see “Flavoring Wood” and “Adding Charcoal/Wood During Cooking” sections of this manual.)

Step 6

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjusters to position charcoal grate to lowest level.

 **WARNING:** Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

 **WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 7

Place food on cooking grills away from the coals and close lid.

Step 8

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual.

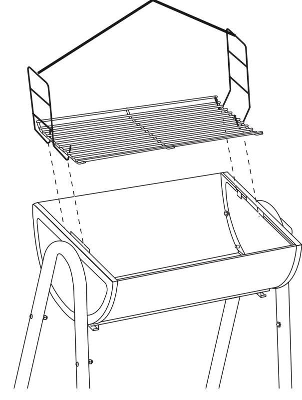
During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the coals will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grills. Fill with water or marinade until 3/4 full.

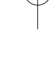
 **CAUTION:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

 **CAUTION:** Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.



WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

Smoke Cooking Tips





Grilling In Cooking Chamber

Step 1

Remove cooking grills from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Lightly coat all interior surfaces of the Barrel including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

Step 4

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

 **WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2 ½ pounds of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

 **WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2 ½ pounds of charcoal. Place the charcoal in center of charcoal grate.

Step 5

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 6

Open the smokestack damper half way. Stand back and carefully light charcoal. With cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing cooking chamber lid.

 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.







Step 7

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support lips of cooking chamber.


WARNING: Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 8

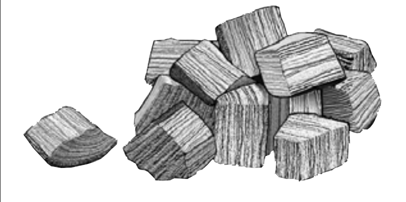
Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.



Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Barrel is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open smokestack damper. If increased air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.







Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Adding Charcoal/Wood in Cooking Chamber

Step 1

Stand back and carefully open cooking chamber lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grills.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.


WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.



Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

Step 5

Close the cooking chamber lid and allow food to continue cooking.





AFTER-USE SAFETY

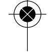
⚠ WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Allow ash tray and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

Proper Care & Maintenance

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A Barrel cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.





- Wash cooking grills and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grate with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.










PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA
(Válida sólo en E.U.A.)

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que el Ahumador Barrel está libre de defectos de materiales o mano de obra. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales o daño por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de reemplazo para el Ahumador Barrel bajo los términos de esta garantía, sírvase llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717 para recibir un **número de autorización de devolución** y otras instrucciones. **Se requerirá el recibo o comprobante de compra.** The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.





SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEL AHUMADOR BARREL. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Barrel Smoker against defects due to workmanship or materials to the original pur chas er. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not trans fer able or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Barrel Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a **Return Authorization Number** and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1-YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIM I TA TIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BARREL SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

140-3002-M
1011

Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW.BRINKMANN.NET

